



**Saus Tiram**





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi .....	1
4 Syarat Mutu .....	1
5 Cara Pengambilan Contoh.....	2
6 Cara Uji.....	2
7 Cara Pengemasan.....	5
8 Syarat Penandaan .....	5





## Prakata

Standar Nasional Indonesia Saus tiram merupakan standar nasional yang disusun untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan, juga untuk :

1. melindungi produsen,
2. mendukung perkembangan industri hasil pertanian,
3. mendukung ekspor non migas,
4. menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/1989.

Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis, rapat prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus pada tanggal 30 Oktober 1995 di Jakarta. Hadir dalam rapat tersebut wakil dari produsen, konsumen, balai penguji dan instansi terkait lainnya.

Standar ini diacu dari :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan Edisi III Jilid I, Departemen Kesehatan RI Tahun 1993/1994.
2. Hasil analisis yang dilakukan di Balai Besar Industri Hasil Pertanian Bogor.
3. *Agency Committee on Microbiological Methods for Foods*. 1976. *Compendium of Methods for the Microbiology Examination of Foods*.
4. Gillies MT. 1975. *Fish and Shellfish Processing*, Foodtech. Rev. No. 22. London.
5. Mackie I.M., Hardy R. and Habbs G. 1971. *FAO Fisheries Reports No. 100. Food and Agriculture Organization of the United Nations*. Roma.
6. Anonymous. 1972. *Food composition Table for Use in East Asia*. California.
7. Kenneth Helrieh. 1990. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. 15<sup>th</sup> ed. *Association of Official Analytical Chemist Inc*. Virginia, USA;



## Saus Tiram

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

### 2 Acuan

- SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.
- SNI 01-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat*.
- SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.
- SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*.
- SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.
- SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*.
- SNI 19-2894-1992, *Cara uji pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang makanan*.
- SNI 01-2895-1982, *Cara uji pewarna bahan tambahan makanan*.

### 3 Definisi

#### Saus Tiram

Produk cairan kental berwarna coklat sampai coklat kehitam-hitaman, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (*Crassostera calculata* sp) dengan penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

### 4 Syarat Mutu

Tabel 1 Syarat mutu saus tiram

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan:		
1.1	Bau	-	khas
1.2	Rasa	-	khas
1.3	Warna	-	normal
2	Jumlah padatan	% b/b	min. 43



No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
3	NaCl	% b/b	min.10
4	Total gula (sebagai sakarosa)	% b/b	min.20
5	Protein	% b/b	min.3,0
6	Bahan tambahan makanan:	sesuai SNI 01- 0222-1995	
6.1	Pengawet makanan		
6.2	Pewarna tambahan		
7	Cemaran logam:		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks.20,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks.100,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks.40,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks.0,5
8	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks.1,0
9	Cemaran mikroba:		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10 <sup>4</sup>
9.2	Coliform	APM/g	< 3
9.3	<i>Staphylococcus aureus</i>	-	negatif
9.4	<i>Clostridium perfringens</i>	koloni/g	maks. 10
9.5	Kapang (lapang pandang)	-	negatif

## 5 Cara Pengambilan Contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat*.

## 6 Cara Uji

### 6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

### 6.2 Jumlah padatan

#### 6.2.1 Prinsip



Bobot yang tersisa pada pemanasan 100°C dianggap sebagai jumlah padatan pada contoh.

#### 6.2.2 Peralatan

- a) botol timbang tertutup dengan diameter 9 cm;
- b) batang pengaduk dari kaca, panjang 8 cm, berujung pipih;
- c) serat asbes;
- d) gelas ukur;
- e) eksikator;
- f) oven, penangas air;
- g) neraca analitis.

#### 6.2.3 Cara kerja

- a) Timbang  $\pm 2$  gram serat asbes ke dalam botol timbang disertai pengaduk kaca, keringkan dalam oven pada suhu 100°C selama 1 jam.
- b) Dinginkan dalam eksikator lalu timbang.
- c) Timbang dengan seksama 9,5 gram — 10 gram contoh uji ke dalam botol timbang (W).
- d) Tambahkan 20 ml air.
- e) Aduk contoh uji dan air, hingga rata.
- f) Letakkan pengaduk kaca pada tepi botol timbang, selanjutnya uapkan di atas penangas air.
- g) Aduk sekali-sekali apabila masih berair.
- h) Masukkan pengaduk kaca ke dalam botol timbang.
- i) Panaskan dalam oven selama 4 jam pada suhu 100°C.
- j) Angkat dan masukkan ke dalam eksikator, timbang sampai bobot tetap.

#### 6.2.4 Perhitungan

$$\text{Jumlah padatan} = \frac{W_1}{W} \times 100\%$$

dengan pengertian :

W adalah bobot sebelum dikeringkan, (gram);

$W_1$  adalah bobot setelah dikeringkan, (gram).

#### 6.3 NaCl

Cara uji NaCl sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 15.

#### 6.4 Total gula (sebagai sakarosa)

Cara uji total gula sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*.



## 6.5 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2.891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1.

## 6.6 Bahan tambahan makanan

### 6.6.1 Pengawet makanan

Cara uji pengawet makanan sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan*.

### 6.6.2 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

## 6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

## 6.8 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

## 6.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba untuk angka lempeng total, coliform, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

## 6.10 Kapang

### 6.10.1 Prinsip

Adanya kapang ditunjukkan dengan adanya filamen dengan pengamatan mikroskopis.

### 6.10.2 Peralatan

- a) mikroskop dengan pembesaran 400 kali;
- b) gelas sediaan;
- c) gelas penutup.

### 6.10.3 Cara kerja

- a) Teteskan contoh uji masing-masing di atas 2 atau lebih gelas sediaan.
- b) Masing-masing gelas sediaan tutup dengan gelas penutup.
- c) Amati dengan mikroskop pada 25 kali atau lebih posisi bidang pandang dengan pembesaran 400 kali.
- d) Bidang pandang dinyatakan positif, bila :
  - panjang filamen tunggal tidak bercabang;
  - panjang filamen tunggal beserta cabang-cabangnya;



- panjang kumpulan 2 filamen;
- panjang kumpulan 3 filamen;
- panjang kumpulan seluruh filamen, melebihi  $\frac{1}{6}$  diameter bidang pandang.

## 7 Cara Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

## 8 Syarat Penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan, serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)